



ACQUISTATO IL

Amarone della Valpolicella DOCG Classico Magnum 20212021

Vino importante ma “beverino” allo stesso tempo



Svinando

La Vigna

Terreno sassoso e di medio impasto

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Veneto

Uve Corvina e Corvinone 70%, Rondinella 30%

Gradazione 15% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10-15 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Realizzato da uve Corvina, Corvinone e Rondinella come questo, sarebbe impossibile che non fosse così.

Sono esposte ad appassimento per un periodo variabile dai 80 ai 100 giorni. Per la sua creazione, dopo la raccolta, avviene la pigiatura e diraspatura soffice delle uve seguite da un periodo di macerazione di circa 20 giorni in acciaio inox. Infine l'affinamento è di oltre 36 mesi in botti di rovere di Slavonia da 15 a 50 hl. e circa 6 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

Sensazioni

Colore rosso rubino profondo, quasi impenetrabile, dai riflessi granati di ottima tenuta. Al naso troviamo un bouquet deciso ma delicato al tempo stesso, dai raffinati sentori di ciliegie mature, ribes scuri, prugne secche; si avvertono morbidi ricordi di cioccolato al latte, sensazioni di rabarbaro, balsamiche note di tabacco mentolato: uno spettro olfattivo raffinato, armonico, elegante. La beva è tonica, succosa, retta da una texture tannica, vivacissima ma pur avvolgente e matura. Il calore alcolico è ben bilanciato da una corroborante freschezza agrumata, che rende il vino importante ma di facile beva al contempo.

L'Amarone della Valpolicella, oggi tra i più importanti rossi italiani, in pochi sanno che in realtà nasce dall'evoluzione del Recioto, vino passito e rosso, piacevolmente dolce. Un tempo, anzi, si produceva "solo" il Recioto. L'Amarone, infatti, è un vino relativamente moderno, la cui commercializzazione comincia solo negli anni Cinquanta. Il primo Amarone di Santa Sofia nasce nel 1964, per mano di Giancarlo Begnoni. Quello proposto qui è un Amarone della Valpolicella DOCG Classico, ossia prodotto solo con uve provenienti dalla zona storica della denominazione. I vigneti di Santa Sofia, in particolare, si trovano su colline sassose nei comuni di Negrar, Fumane, San Pietro in Cariano e Marano, tutte a nord di Verona. Corvina e Corvinone in netta maggioranza (circa il 70%), il taglio si completa con uve Rondinella. Dopo la vendemmia, i grappoli, delicatamente maneggiati da operatori esperti, subiscono un lento appassimento per un periodo che varia tra i 90 e i 120 giorni. Rubino profondo, quasi impenetrabile, con riflessi granati, questo spettacolare rosso veronese presenta un bouquet deciso ma delicato al tempo stesso, con raffinati sentori di ciliegie mature, ribes scuri e prugne secche. Si avvertono poi morbidi ricordi di cioccolato al latte, sensazioni di rabarbaro e balsamiche note di tabacco mentolato. Un bouquet estremamente raffinato, armonico, elegante. In bocca è piacevolmente succoso, con una gradevole texture tannica. Il calore alcolico è ben bilanciato da una corroborante freschezza agrumata. Un vino importante, ma "beverino" allo stesso tempo. L'Amarone richiede piatti importanti, come la lepre in salmì, stracotti e brasati di manzo al vino rosso. Ovviamen

te è l'ingrediente del più classico dei risotti, dove riesce essere allo stesso tempo ingrediente e abbinamento perfetto.

"E' posta in un bellissimo sito, cioè sopra un colle in ascesa facilissima, che discopre parte della città ed è tra due vallette: tutti i colli intorno sono amenissimi e copiosi di buonissime acque". E' con queste parole che Andrea Palladio descriveva i luoghi dove oggi si trova l'azienda Santa Sofia. Siamo in Valpolicella, terra del vino. Le cantine si trovano nella parte sottostante e a lato di Villa Santa Sofia, in passato conosciuta come Villa Serego. Iniziata nel 1560 su disegno di Andrea Palladio, la villa fu costruita su commissione di Marcantonio Serego, nobile molto stimato e sposato a Ginevra Alighieri. Cantina storica del territorio (nel vero senso del termine), Santa Sofia è oggi di proprietà di Giancarlo Begnoni. Circa 40 ettari vitati, da cui si ottengono vini dallo stile classico e tradizionale. Del resto, in un luogo

come questo, sarebbe impossibile che non fosse così.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese